



Galette des rois

Préparation: 15 minutes • **Cuisson:** 30 minutes
Pour: 8 personnes

La galette des rois est célébrée en Europe le 6 janvier à l'occasion de l'Épiphanie. Cette coutume date du Moyen Âge. Une **fève** est **cachée** dans la galette. La personne qui **trouve** la fève devient le **roi** ou la **reine** pour la journée et **porte** une **couronne** en **carton**.

La fève, à l'origine, était une légumineuse. Elle a été remplacée par une **pièce d'or** ou d'**argent**. Aujourd'hui, c'est une figurine en porcelaine ou en plastique.

INGRÉDIENTS

- 2 **pâtes feuilletées**
- 100 g de **beurre**
- 125 g de **poudre d'amande**
- 100 g de **sucre**
- 2 **oeufs** pour la préparation
- 1 oeuf pour **dorer** la galette
- 1 fève
- 1 **cuillère à café** de lait

PRÉPARATION

Dans un bol, mélangez le beurre avec le sucre et la poudre d'amande.

Ajoutez les deux œufs.

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de **papier sulfurisé**. Avec un **pinceau**, humidifiez les **bords** de la pâte.

Répartissez la crème d'amande au centre de la pâte.

Déposez la fève.

Déposez délicatement la seconde pâte feuilletée sur la première. **Appuyez** sur les bords de la galette avec les doigts.

Mélangez un œuf avec une cuillère à café de lait, puis **badigeonnez** la galette une première fois.

Préchauffez le four à 240°C - 460°F.

Placez la galette au réfrigérateur pendant 20 minutes, puis badigeonnez-la une seconde fois.

Avec la pointe d'un **couteau**, dessinez des diagonales sur la galette.

Cuisez la galette à 240°C - 460°F pendant 10 minutes, puis **baissez** la température à 180°C - 350°F pendant 20 minutes.

Bon appétit!

Conversion des quantités

100 g de beurre	1/2 tasse
125 g de poudre d'amande	1/2 tasse + 2 cuillères à soupe
100 g de sucre	1/2 tasse

DICTIONNAIRE

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • fève (f) - lucky charm or token made of porcelain and hidden in the King's Cake. • cacher - to hide • trouver - to find • roi (m) - king • reine (f) - queen • porter - to wear • couronne (f) - crown • carton (m) - cardboard • pièce (f) - coin • or (m) - gold | <ul style="list-style-type: none"> • argent (m) - silver • pâte (f) feuilletée - puff pastry • beurre (m) - butter • poudre (f) d'amande - almond powder • sucre (m) - sugar • oeuf (m) - egg • dorer - to glaze • cuillère (f) à café - teaspoon • lait (m) - milk • dérouler - to unfold | <ul style="list-style-type: none"> • papier (m) sulfurisé - wax paper • pinceau (m) - brush • bord (m) - edge • répartir - to spread out • déposer - to lay • appuyer - to press • badigeonner - to brush • préchauffer - to preheat • couteau (m) - knife • cuire - to bake • baisser - to lower |
|---|--|---|